

## Nachhaltige Fischwirtschaft

### apetito befürwortet nachhaltige Fischwirtschaft

apetito ist als Familienunternehmen sehr daran interessiert, nachhaltig zu agieren. Daher wurden wir bereits 1994 als erster Tiefkühlkostenanbieter gemäß DIN EN ISO 9001 zertifiziert und haben in 1998 unser Umweltmanagement gemäß EMAS ausgerichtet und sind seitdem jährlich validiert worden. Parallel sind wir seit 1998 der erste Anbieter für Bio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung.

Als Systemanbieter mit einem sehr umfassenden Produktsortiment ist ein vielfältiges Angebot unsere Stärke. Auch bei Fisch setzen wir auf Vielfalt. So bieten wir verschiedene Fischarten aus Wildfang und aus Fischzucht/Aquakultur an. Da einige Fischbestände in den Weltmeeren zunehmend durch Überfischung gefährdet sind, ist der nachhaltige Umgang mit den Fischressourcen ein wesentlicher Aspekt in unserem Handeln.

Daher kaufen wir nur von zuverlässigen Lieferanten, die sich an die vorgegebenen Fangquoten halten. Wir haben mittels Spezifikationen und Lieferantenanforderungen klare Regeln für die Beschaffung definiert.

Wichtig ist uns der schonende Umgang mit den nachwachsenden Ressourcen im Bereich Fisch und Meeresfrüchte. Oberstes Ziel ist und bleibt bei all unseren Maßnahmen die ständige Überprüfung der Sortimente im Hinblick auf Ressourcen- und Artenschutz. Basis unserer Entscheidungen ist der jeweils gültige WWF-Einkaufsratgeber.

Gezielte Maßnahmen in Zusammenarbeit mit unseren Kunden stärken die Nachhaltigkeit und schützen die Umwelt.

→ **Artenschutz:** Gefährdete Fischarten (beispielsweise der Rotbarsch) wurden aus dem Sortiment genommen; eine kontinuierliche Sortimentsoptimierung gemäß aktueller Entwicklungen in den Bereichen Artenschutz, Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement findet regelmäßig zum Sortimentswechsel statt.

Für Fischarten, die gemäß wissenschaftlichen Befunden (WWF-Einkaufsratgeber) stark gefährdet sind, sind Alternativen zu suchen und ins Sortiment aufzunehmen.

- **Wildfang:** Wir setzen zunehmend Fischarten ein, die nach dem WWF-Einkaufsratgeber grün bewertet sind. Grundsätzlich planen wir eine Orientierung nach WWF und richten unser Sortiment hierauf aus.
- **MSC-Einsatz:** Ein wachsender Anteil von Fisch mit MSC-Herkunft (Marine Stewardship Council) im Sortiment wird angestrebt und mit unseren Kunden ausgebaut.
- **Bestandserhaltende Fischerei:** Ein erhöhter Bezug von Fisch aus bestandserhaltender Fischerei wird angestrebt, zur Schonung und zum Schutz der natürlichen Ressourcen.
- **Aquakultur:** Es werden fortlaufend Möglichkeiten eines verstärkten Bezugs von Fischen aus Aquakultur überprüft. Wir sind ASC-zertifiziert (ASC = „Aquaculture Stewardship Council“). Das ASC-Siegel ist ein Gütesiegel nach dem Vorbild des vom WWF geförderten MSC.

### Unsere Maßnahmen zur Qualitätssicherung

apetito wählt seine Erzeuger- und Lieferpartner sorgfältig aus und achtet dabei im höchsten Maß auf die Einhaltung der apetito Qualitätsstandards und der gesetzlichen Vorschriften. Parallel dazu untersuchen wir alle Zutaten in unseren betriebseigenen Laborbereichen für Mikrobiologie, Nährwert- und Rückstandsanalytik. Nur bei Gutbefund werden die Zutaten in unseren Küchen für die Herstellung von Menüs und Menükomponenten verwendet. Durch diesen kontinuierlichen Sicherungskreislauf ist die größtmögliche Produktsicherheit gewährleistet.

Auf unserer Homepage finden Sie Informationen zur Herkunft unserer Zutaten

<http://www.apetito.de/ueber-apetito/herkunft/Seiten/Start.aspx>.